

Τηλεφωνική Εξυπηρέτηση
2109882378
09:00-21:00
mathimatamageirikis.gr



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΕΝΑΡΗΣ-ΦΛΕΒΑΡΗΣ 2025



ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Ωράριο Λειτουργίας 09:00-21:00 εκτός εορτών 09:00-17:00

Ηλεκτρονικά Online

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Paypal, πιστωτικής κάρτας ή cashcard. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cashcard είναι απολύτως ασφαλές (3D Secure) και διαχειρίζεται κατευθείαν από την Εθνική Τράπεζα. Γι' αυτό κατά την πρώτη σας συναλλαγή, η τράπεζα θα σας πιστοποιήσει για να μην έχετε καμία αμφιβολία! Σε περίπτωση που η κάρτα σας έχει εγγραφεί στο πρόγραμμα ασφαλών αγορών (3D Secured MasterCard & Verified by VISA), θα μεταφερθείτε αυτόματα (redirection) στην ιστοσελίδα (website) της εκδότριας Τράπεζας, όπου θα εισάγετε τον μυστικό κωδικό σας. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θα μεταφερθείτε εκ νέου (directed) στη παρούσα ιστοσελίδα για την ολοκλήρωση της διαδικασίας πληρωμής. Για ποσά άνω των €300, η πληρωμή με πιστωτική κάρτα σας δίνει τη δυνατότητα να εξοφλήσετε το ποσό με μέχρι 6 δόσεις.

Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπέζης:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ

Η καλύτερη ιδέα για ένα δώρο εμπειρίας που σίγουρα κάνει την διαφορά, είναι η δωροκάρτα για Μαθήματα Μαγειρικής. Προσφέρετε αυτή την μοναδική εμπειρία στο αγαπημένο σας πρόσωπο ή ακόμα καλύτερα εκπαιδεύετε μαζί για να δοκιμάσετε τις δυνάμεις σας σε μαγειρέματα γεμάτα νοστιμιές και δεξιότητες.

Ιδέες για ένα Ιδιαίτερο Δώρο

Κάντε την ημέρα των αγαπημένων σας προσώπων ξεχωριστή, χαρίζοντάς τους μία μοναδική εμπειρία! Επιλέξτε ανάμεσα από:

- μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής ή ζαχαροτεχνικής από το πρόγραμμα του μήνα
- κύκλους μαθημάτων μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, ζαχαροτεχνικής, σοκολάτας ή γευσιγνωσίας οι οποίοι παρέχουν δυνατότητα πιστοποίησης

Όροι

- Την περίοδο που αφορά υποχρεωτική λειτουργία με προ εκπαίδευση, η εξαργύρωση της δωροκάρτας γίνεται με webinars.
- Η δωροκάρτα διατίθεται κατόπιν προπληρωμής και ισχύει για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία η δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



Λίγα Λόγια για εμάς

- ✓ Ελληνική Επιχείρηση με εξαιρετικούς εκπαιδευτές
- ✓ Πιστοποιημένο Κέντρο Δια Βίου Μάθησης 1 με άδεια από το Υπουργείο Παιδείας
- ✓ Σήμα Ποιότητας ISO 9001:2015
- ✓ Recognized School by Worlds Association of Chefs Society (WACS)
- ✓ Πιστοποιημένο Εξεταστικό Κέντρο από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου (ACTA)

Μέτρα υγιεινής

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα για την υγιεινή σας:

- ✓ Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- ✓ Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- ✓ Αποστείρωση επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ

Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο info@mathimatamageirikis.gr και παραλάβετε την προσωπική σας κάρτα την ημέρα που θα βρεθείτε στο χώρο μας!

Απολαύστε προνόμια στην εξυπηρέτησή σας και πόντους που μπορείτε να εξαργυρώσετε με υπηρεσίες. Βρείτε αναλυτικά τα προνόμια και τους πόντους στην ιστοσελίδα μας.

Ενημερωθείτε για τους πόντους σας από την γραμματεία και εξαργυρώστε με μαθήματα και προγράμματα! Κάθε μάθημα έχει πόντους απόκτησης και πόντους εξαργύρωσης.

Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας.

Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club

Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη

T&F: +30 2109882378 | **E:** info@mathimatamageirikis.gr | **I:** www.mathimatamageirikis.gr

Career Office: Κλειστό group με εργοδότες που αναζητούν εργαζόμενους. Βρείτε εργασία.

Forum: Επικοινωνήστε με άλλους μαθητές και ανεβάστε φωτογραφίες από τις δημιουργίες σας.

Κάντε κλικ στο εικονίδιο και βρείτε μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης:



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

**RESTAURANT MANAGEMENT:
ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Στον σύγχρονο κόσμο της επιχειρηματικότητας, η ανάπτυξη μιας επιτυχημένης επιχείρησης στον κλάδο της εστίασης απαιτεί περισσότερο από την απλή επιθυμία ή το κυνήγι μίας νέας ιδέας.

Μια εξαιρετική καινοτομική ιδέα δεν αναπτύσσεται στη ζώνη της άνεσης μας. Χρειάζεται θάρρος, δημιουργικότητα, γνώσεις διοίκησης, κατανόηση της εποχής και των ανθρώπων που τη συνθέτουν. Μόνο με αυτόν τον τρόπο, μπορούμε να οδηγηθούμε σε ένα πετυχημένο επιχειρηματικό concept που θα οδηγήσει στην επιτυχία

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Το σεμινάριο "RESTAURANT MANAGEMENT: ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ" στοχεύει στην προετοιμασία και εκπαίδευση ατόμων που θέλουν να αναπτύξουν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον χώρο της εστίασης. Στο επίκεντρο του σεμιναρίου βρίσκεται η δημιουργία μιας στρατηγικής που θα επιτρέψει στους συμμετέχοντες να διαμορφώσουν και να διαχειριστούν με επιτυχία τις επιχειρηματικές τους ιδέες στον ανταγωνιστικό κλάδο της εστίασης. Η επιχειρηματικότητα που πρόκειται να αναπτύξετε απαιτεί δεξιότητες που μπορούν να διδαχθούν και να σας προφυλάξουν από ανεπιθύμητες κακοτυχίες!

Δεδομένου ότι οι επιχειρήσεις εστίασης είναι δύσκολα διαχειρίσιμες, ειδικά στην Ελλάδα της κρίσης, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν κατανόηση των προκλήσεων που αντιμετωπίζουν όσοι επιχειρούν στον κλάδο αυτό. Η γνώση αυτή εξασφαλίζει στον μελλοντικό επιχειρηματία την ηρεμία ότι η ιδέα του είναι προσεκτικά επιλεγμένη και με όλα τα εχέγγυα για να αποδώσει κέρδη.

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα διαθέτουν την αυτοπεποίθηση και τις γνώσεις που απαιτούνται για να δημιουργήσουν μία βιώσιμη ιδέα με τη βεβαιότητα ότι η επιλογή τους είναι καλά τεκμηριωμένη και πιθανό να οδηγήσει σε κέρδη.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα:

Κατανόηση της Στρατηγικής: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν βαθιά κατανόηση της σημασίας της στρατηγικής στην ανάπτυξη μιας επιτυχημένης εστιατορικής ιδέας.

Διαμόρφωση Βιώσιμης Ιδέας: Θα μάθουν πώς να διαμορφώνουν επιχειρηματικές ιδέες στον κλάδο της εστίασης.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: Τρ 21/ 01/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: **Μόνο με προ πληρωμή**
130

Ώρα: 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Ο κλάδος της εστίασης αποτελεί έναν ανταγωνιστικό χώρο, όπου η επιτυχία εξαρτάται σημαντικά από τον τρόπο προώθησης και παρουσίασης των προϊόντων. Το μενού, εκτός από το να αποτελεί έναν κατάλογο εδεσμάτων, αποτελεί και ένα ισχυρό εργαλείο πώλησης που μπορεί να διαμορφώσει την εμπειρία του πελάτη και να επηρεάσει την οικονομική απόδοση μιας επιχείρησης.

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Ο στόχος του σεμιναρίου "Κοστολόγιο στην Εστίαση" είναι να παρέχει στους επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, του τουρισμού και σε όσους ασχολούνται με την επιχειρηματικότητα στον κλάδο, την απαραίτητη γνώση και εργαλεία για τη σωστή διαμόρφωση, διαχείριση και προώθηση του μενού τους. Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν αναπτύξει μια σφαιρική κατανόηση των βασικών παραγόντων που επηρεάζουν το μενού τους και θα είναι σε θέση να λάβουν πιο ενημερωμένες αποφάσεις για τη βέλτιστη απόδοση της επιχείρησής τους.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν αντίληψη προετοιμασίας, πιο συγκεκριμένα θα αναπτύξουν την ικανότητα να κατανοούν πώς να προετοιμάζονται για τον σχεδιασμό ενός νέου μενού, λαμβάνοντας υπόψη τις επιχειρηματικές τους ανάγκες και τις προτιμήσεις των πελατών. Θα κατανοήσουν ποιες βασικές πληροφορίες είναι απαραίτητες στον σχεδιασμό, συμπεριλαμβανομένων του κόστους υλικών, των αναμενόμενων τιμών πώλησης και των διαθέσιμων υλικών και προμηθευτών.

Θα αναγνωρίσουν ποιοι εμπλέκονται στη διαδικασία, είτε πρόκειται για το έργο ενός ατόμου, είτε ομαδικής προσπάθειας και θα κατανοήσουν τον ρόλο και τη συνεργασία τους στη διαδικασία. Θα γνωρίζουν ποια μελέτη πρέπει να προηγηθεί του σχεδιασμού και της σύνταξης του μενού. Συνοπτικά, το σεμινάριο αυτό αποσκοπεί να αναπτύξει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για τον σχεδιασμό και την σύνταξη ενός αποτελεσματικού μενού στον χώρο της εστίασης και του τουρισμού.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinarΠόντοι Απόκτησης: 35 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: Τρ 28/01/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης: **Μόνο με προ πληρωμή**
130

Ωρα: 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

60,00€ ΤΟ 2ΗΜΕΡΟ

Αυτό το σεμινάριο αναλύει τη σημασία της κοστολόγησης στον χώρο της εστίασης και πώς μπορεί να επηρεάσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής σας. Ειδικά σε περιόδους αβεβαιότητας, όπου η ακρίβεια στα υλικά και οι ελλείψεις αποτελούν προκλήσεις, η κοστολόγηση αποτελεί ζωτικό εργαλείο για τη διαχείριση των λειτουργικών δαπανών και την αύξηση της κερδοφορίας.

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εφοδιάσει τους συμμετέχοντες με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την αποτελεσματική κοστολόγηση στον χώρο της εστίασης. Μέσω της εξέτασης του κόστους των προϊόντων, του προγραμματισμού μενού, και της αξιολόγησης των παραγόντων που επηρεάζουν το κόστος, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την ικανότητα να προβλέπουν και να διαχειρίζονται τις οικονομικές προκλήσεις που αντιμετωπίζουν.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα εξής αποτελέσματα:

- ✓ Κατανόηση της Σημασίας της Κοστολόγησης: Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν τη σημασία της κοστολόγησης στην επιχείρησή τους και πώς επηρεάζει την οικονομική απόδοση.
- ✓ Ικανότητα Σχεδιασμού και Διαχείρισης Κόστους: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τη δεξιότητα να σχεδιάζουν και να διαχειρίζονται το κόστος των προϊόντων τους με αποτελεσματικό τρόπο.
- ✓ Αποτελεσματική Κοστολόγηση: Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τη μεθοδολογία της αποτελεσματικής κοστολόγησης και πώς αυτή μπορεί να βελτιώσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής τους, ιδίως σε περιόδους οικονομικής αβεβαιότητας.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Αυτό το σεμινάριο προσφέρει στους επαγγελματίες της εστίασης τα εφόδια που χρειάζονται για να αντιμετωπίσουν με επιτυχία τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 04/02/2025
& Πε 06/02/2025Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα : 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 Your Suggestion

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - MASTERCLASSES

Η ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΜΑΤΙΑ ΤΟΥ CHEF ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΤΑΒΕΡΝΑ/ΓΑΣΤΡΟΚΑΦΕΝΕΙΟ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ DEMONSTRATION	85€	
<p>Η ελληνική ταβέρνα, πέρα από ένας τόπος γευστικής απόλαυσης, είναι η ψυχή της ελληνικής φιλοξενίας και παράδοσης. Τι θα γινόταν αν τα κλασικά πιάτα που αγαπάμε αποκτούσαν μια σύγχρονη ματιά, συνδυάζοντας τη νοσταλγία της παράδοσης με τη δημιουργικότητα της μοντέρνας κουζίνας;</p>			
<p>Στη σύγχρονη εποχή, η μαγειρική προσέγγιση εξελίσσεται, συνδυάζοντας τα πλούσια αρώματα και τις γεύσεις της παράδοσης με την αισθητική και τις τεχνικές της σύγχρονης κουζίνας.</p>			
<p>Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να ανακαλύψουν πώς κλασικά πιάτα της ελληνικής ταβέρνας, όπως το γιουβέτσι και το φρικασέ, μπορούν να αναδειχθούν μέσα από δημιουργικούς συνδυασμούς, μοντέρνα παρουσίαση και γαστρονομική φινέτσα, παραμένοντας πιστά στην αυθεντική τους ταυτότητα.</p>			
<p>Το σεμινάριο απευθύνεται σε όσους θέλουν να εξελίξουν τη μαγειρική τους προσέγγιση, μαθαίνοντας να μεταμορφώνουν την ελληνική ταβέρνα σε έναν χώρο υψηλής γαστρονομίας. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να ετοιμάζουν παραδοσιακά πιάτα με σύγχρονες τεχνικές, να δημιουργούν ισορροπημένες γεύσεις και να προσφέρουν εντυπωσιακή παρουσίαση. Επίσης, θα εξοικειωθούν με την έννοια της δημιουργικής προσαρμογής, όπου η παράδοση συνδυάζεται με καινοτόμες ιδέες, καθιστώντας τα πιάτα κατάλληλα τόσο για καθημερινές όσο και για γιορτινές περιστάσεις.</p>			
<p>Οι εκπαιδευόμενοι θα έρθουν σε επαφή με δεξιότητες και γνώσεις που θα τους επιτρέψουν να συνδυάζουν την αυθεντικότητα της ελληνικής κουζίνας με τη φρεσκάδα της σύγχρονης μαγειρικής. Με έμφαση σε πιάτα όπως το γιουβέτσι με μοσχάρισα ουρά, το αρνί φρικασέ με σαφράν και η μαγειρίτσα θαλασσινών, θα ανακαλύψουν πώς να δημιουργούν πιάτα που διατηρούν τον παραδοσιακό τους χαρακτήρα, προσφέροντας παράλληλα μια μοναδική και πρωτότυπη γευστική εμπειρία, αλλά και πως να κάνουν plating/styling στο πιάτο αναλόγα με την μαγειρική εφαρμογή.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Γιουβέτσι με ουρά μοσχάρισα και σάλτσα από τυρί Μετσοβόνη Παστίτσιο μοσχάρι με μπεσαμέλ dots Κότσι πρασοσέλινο με πουρέ σελινόριζα Φρικασέ Αρνί με αυγολέμονο σαφράν Χουνκιάρ μπεγιεντί με πουρέ μελιτζάνας και καραμελωμένα μάγουλα μοσχάρισα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Αλμπαντίδης Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: 17/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17.00-21.30	-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία	Επίπεδο: Masterclass	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – MASTERCLASSES

ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΨΑΡΙΟΥ: ΜΕΘΟΔΟΙ ΓΙΑ ΜΗΔΕΝΙΚΗ ΣΠΑΤΑΛΗ ΚΑΙ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΓΥΣΕΩΝ (MORE TASTE, NO WASTE) Sponsored Class	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Η σύγχρονη γαστρονομία προάγει την καινοτομία στη διαχείριση των υλικών, με ιδιαίτερη έμφαση στην αξιοποίηση όλων των στοιχείων του ψαριού και τη μηδενική σπατάλη. Στο σεμινάριο αυτό, οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν στην τέχνη του ψαριού, εξερευνώντας εξαιρετικές τεχνικές τόσο στη διαχείριση και τη μαγειρική απογείωσή του, όσο και στην βέλτιστη αξιοποίηση κομματιών που μέχρι τώρα θεωρούνταν φύρα.</p>			
<p>Μέσα από πιάτα όπως η τραγανή παγιέτα δέρματος με αφρό λευκού ταραμά και περγαμόντο, το ψάρι σχάρας που φέρνει στο προσκήνιο την αυθεντική γεύση της θάλασσας, αλλά και το colar ψαριού με καπνιστά στοιχεία και υφές φραγκόσουκου, οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να αξιοποιούν κάθε κομμάτι του ψαριού, κάνοντάς το μέρος μιας ολοκληρωμένης γαστρονομικής εμπειρίας.</p>			
<p>Το αρωματικό επιδόρπιο κλείνει το μενού επιπρόσθετα, προσφέροντας μια γλυκιά και ζεστή ολοκλήρωση στο σεμινάριο, απόλυτα συνδεδεμένη με τις αρχές της μη σπατάλης και της δημιουργικότητας.</p>			
<p>Το σεμινάριο στοχεύει να εξοπλίσει τους συμμετέχοντες με δεξιότητες υψηλής τεχνικής, αναδεικνύοντας τη σημασία των υφών, των αντιθέσεων και των αρμονικών συνδυασμών γεύσεων.</p>			
<p>Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να παρασκευάζουν τραγανές υφές δημιουργώντας μία παγιέτα από το δέρμα του ψαριού, να δουλεύουν με αφρούς και ελαφριές σάλτσες, να καπνίζουν υλικά και να δημιουργούν επιδόρπια που ισορροπούν τη γλυκύτητα με τα αρώματα μπαχαρικών.</p>			
<p>Στο τέλος του μαθήματος, θα έχουν την ικανότητα να σχεδιάζουν πιάτα που ξεχωρίζουν για τη γευστική και οπτική τους πολυπλοκότητα, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <p>Skin τραγανή παγιέτα δέρματος, αφρός λευκού ταραμά, περγαμόντο</p> <p>Ψάρι σχάρας με έντεχνη συνοδευτική σως</p> <p>Colar Ψαριού Καπνιστό με υφές φραγκόσουκου</p> <p>Μήλο ψημένο με μέλι-κανέλλα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 09/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ADVANCED

MENΟΥ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
Sponsored Class			
<p>Τα μανιτάρια, με την έντονη γεύση και την πολυδιάστατη υφή τους, αποτελούν ένα από τα πιο γοητευτικά υλικά της γαστρονομίας. Η μοναδικότητά τους βρίσκεται στη δυνατότητα να προσαρμόζονται σε αλμυρές και γλυκές δημιουργίες, αναδεικνύοντας τη φυσική τους νοστιμιά σε κάθε μορφή. Από τη ντελικάτη tempura με το άρωμα του άγριου σκόρδου, μέχρι το φρικασέ που συνδυάζει τη γεύση των μανιταριών με το εκλεπτυσμένο γαλάκτωμα κρόκου και εσπεριδοειδών, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν πώς τα μανιτάρια μπορούν να αποτελέσουν τον πρωταγωνιστή σε κάθε πιάτο.</p>			
<p>Το σεμινάριο στοχεύει να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στην τέχνη της αξιοποίησης της μοναδικής γεύσης και υφής των μανιταριών σε διαφορετικά πλαίσια. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να εφαρμόζουν τεχνικές όπως η παρασκευή tempura, η δημιουργία γαλακτωμάτων και η σύνθεση γλυκών εφαρμογών όπως το σορμπέ. Στο τέλος του μαθήματος, θα έχουν αναπτύξει τη δεξιότητα να συνδυάζουν τα μανιτάρια με αρωματικά στοιχεία όπως το ροδόνηρο και η αρμπαρόριζα, δημιουργώντας πιάτα που ισορροπούν μεταξύ παραδοσιακών και σύγχρονων προσεγγίσεων, αναδεικνύοντας τις πολυδιάστατες δυνατότητες αυτού του υλικού.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Tempura με ποικιλία μανιταριών με λάδι άγριου σκόρδου Φρικασέ με ποικιλία μανιταριών με γαλάκτωμα κρόκου αυγού & εσπεριδοειδών Σορμπέ με ποικιλία μανιταριών, ροδόνηρο & αρμπαρόριζα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχਾਲος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 11/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ADVANCED

HONEY HAUTE CUISINE : ΤΟ ΜΕΛΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ Sponsored Class	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Η εκλεπτυσμένη γαστρονομία βρίσκει τον απόλυτο εκφραστή της σε πιάτα που παντρεύουν υλικά υψηλής ποιότητας με πρωταγωνιστή το μέλι σε δημιουργικές τεχνικές και μοναδικούς συνδυασμούς γεύσεων. Από το αυγό ποσέ, που μετατρέπεται σε γευστική εμπειρία με τον αφρό μελιού, έως το ορτύκι που συνοδεύεται από την πολυπλοκότητα της σελινόριζας και των φρούτων του δάσους, κάθε παρασκευή αναδεικνύει τη λεπτομέρεια της τέχνης της μαγειρικής. Το παραδοσιακό μελεκούνι, με την πλούσια γεύση του σουσαμιού και τη φρεσκάδα των φύλλων εσπεριδοειδών, ολοκληρώνει το ταξίδι γεύσεων, δημιουργώντας μια εμπειρία που τιμά την παράδοση και την καινοτομία.</p>			
<p>Το σεμινάριο στοχεύει να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στη χρήση του μελιού ως βασικό στοιχείο που ενισχύει τη γεύση και την πολυπλοκότητα των πιάτων. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να αναδεικνύουν το μέλι σε διαφορετικές τεχνικές και επιπλέον, θα εξοικειωθούν με τη διαχείριση σύνθετων υλικών, καθώς και με τη δημιουργία παραδοσιακών στοιχείων. Στο τέλος του μαθήματος, θα είναι σε θέση να συνδυάζουν το μέλι με ευφάνταστους τρόπους για να δημιουργούν πιάτα που ξεχωρίζουν για την ισορροπία γεύσεων και υφών.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <p>Αυγό ποσέ με αφρό μελιού και σπανάκι</p> <p>Ορτύκι με σελινόριζα φοντάν και φρούτα του δάσους</p> <p>Δημιουργικό Μελεκούνι με καβουρδισμένο σουσάμι με φύλλα εσπεριδοειδών</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 15/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ

BISTROT MENU (FRENCH MENU I)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Από τα γαλλικά bistrot μέχρι τα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας, υπάρχουν γεύσεις που κατάφεραν να γίνουν παγκοσμίως δημοφιλείς. Το πρώτο μάθημα της σειράς Γαλλικών Μενού εστιάζει σε κλασικές συνταγές που συναντάμε στα bistrot του Παρισιού, προσφέροντας γνώση και τεχνική που εμπνέουν κάθε επαγγελματία.</p> <p>Η παράδοση του gravlax γεννήθηκε στις χώρες της Βόρειας Ευρώπης, ως ανάγκη για επιμελή συντήρηση του σολομού. Μια τεχνική που, χάρη στην απaráμυλλη γεύση της, αποτελεί κόσμημα σε εκλεπτυσμένους μπουφέςδες.</p> <p>Για έναν δεξιότεχνη σεφ, η δημιουργία μιας μπαλοτίν είναι απόδειξη τεχνικής αρτιότητας και σεβασμού προς τις πρώτες ύλες.</p> <p>Παραδοσιακά, το μπούτι των πουλερικών γεμιζόταν με κρέας και κατόπιν ραβόταν για να μαγειρευτεί είτε ποσέ είτε ψητό. Η γέμιση και η παρουσίαση αντανακλούν πάντα τη δημιουργικότητα και την αισθητική του εκτελεστή, ενώ η επιτυχία μιας κλασικής συνταγής κρίνεται στην τελειότητα της εκτέλεσής της.</p> <p>Το μενού ολοκληρώνεται με τον σεφ να προσφέρει ένα γλυκό που αγγίζει την τελειότητα. Η κρεμ μπρουλέ, με τη βελούδινη υφή της, τη λεπτή καραμελένια κρούστα και το ιδανικά ισορροπημένο άρωμα βανίλιας, χαρίζει την απόλυτη εμπειρία γεύσης.</p>			
<p>Το μάθημα στοχεύει στην εκμάθηση προηγμένων τεχνικών μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, συνδυάζοντας την υψηλή αισθητική με τη γαστρονομική αρτιότητα. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες για τεχνικές παρασκευής gravlax με έμφαση στην ακριβή ισορροπία αρωμάτων και τη δημιουργία συνοδευτικών υφών, όπως η καραμέλα από βαλσάμικο και η κενέλ από μους άνηθου. Η τεχνική μπαλοτίν σε sous vide, με στόχο τη διατήρηση της υγρασίας, της γεύσης και της δομής σε πιάτα υψηλής γαστρονομικής αξίας και η παρασκευή της τέλειας Crème Brûlée, με βελούδινη υφή, άριστο ψήσιμο και άψογη καραμελωμένη κρούστα εστιάζουν στις λεπτομέρειες που διαχωρίζουν το απλό από το εξαιρετικό.</p> <p>Το μάθημα συνδυάζει τη θεωρία με την πράξη, ενισχύοντας την κατανόηση της τεχνικής και την εφαρμογή της σε γαστρονομικές δημιουργίες, κατάλληλες για απαιτητικά περιβάλλοντα εστίασης.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Σολομός gravlax με καραμέλα από ξύδι βαλσάμικο και κενέλ από μους άνηθου Μπαλοτίν κοτόπουλου με σέβρ, κουκουνάρι και πέστο ρόκας (τεχνική: μπαλοτίν σε sous vide) Κρεμ μπρουλέ βανίλια</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 29/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ

HAUTE GASTRONOMY (FRENCH MENU II)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Από τα Bib Gourmand εστιατόρια μέχρι τα Michelin Stars, τα μενού αποκτούν έναν αέρα επιτήδευσης και φινέτσας. Κάθε πιάτο επιλέγεται με ιδιαίτερη φροντίδα και συνοδεύεται από λίστα κρασιών που αναδεικνύει ιδανικά τις γεύσεις του μενού. Στην κουζίνα γκαρντ μανζέ, η τερίνα κατέχει ξεχωριστή θέση. Σήμερα, οι σύγχρονοι σεφ, εκτός από το παραδοσιακό αργό ψήσιμο στον φούρνο, αξιοποιούν την ακρίβεια του sous vide για να επιτύχουν κορυφαίες υφές και απόλυτα ισορροπημένες γεύσεις.</p> <p>Το Tournedos Rossini, εμπνευσμένο από τον διάσημο μουσικό, παραμένει ένα σύμβολο της υψηλής γαστρονομίας. Το τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο συνδυάζεται μοναδικά με τη σάλτσα Περιγκό, που αναδεικνύει τα αρώματα της τοπικής τρούφας, προσφέροντας μια αξέχαστη γευστική εμπειρία.</p> <p>Το μενού ολοκληρώνεται με τις εμβληματικές Crêpes Suzette. Μια τελετουργία που κορυφώνεται στα εστιατόρια, όταν οι maîtres τις παρασκευάζουν και τις σερβίρουν μπροστά στον επισκέπτη, δημιουργώντας ένα εντυπωσιακό θέαμα με φλόγες και αρώματα.</p>			
<p>Το μάθημα στοχεύει στην εμβάθυνση των κλασικών γαλλικών τεχνικών υψηλής γαστρονομίας, συνδυάζοντας τη δεξιοτεχνία στην προετοιμασία εμβληματικών πιάτων με τη γνώση της σωστής παρουσιάσής τους.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν πολύτιμες γνώσεις για την τέχνη της τερίνας φουά γκρα, με έμφαση στην ισορροπία της πλούσιας υφής και της γλυκόξινης αντίθεσης που προσφέρει η κομπόστα από σταφίδα. Η τεχνική παρασκευής φιλέτου Ροσίνι, με την άψογη εκτέλεση στο μοσχαρίσιο φιλέτο έως την παρασκευή της φίνας σάλτσας α λα Περιγκό, αναδεικνύει το πιάτο σε μια απόλυτα γαστρονομική εμπειρία και ολοκληρώνουμε γλυκά με την παραδοσιακή παρασκευή Crêpes Suzette, εστιάζοντας στην καραμελοποίηση και την αρωματική φινέτσα που προσφέρει η σάλτσα με πορτοκάλι και Grand Marnier, για ένα επιδόρπιο που εντυπωσιάζει.</p> <p>Ο σκοπός του μαθήματος είναι να αναδείξει τις λεπτομέρειες και τις τεχνικές που διακρίνουν τα κλασικά γαλλικά πιάτα, προσφέροντας στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να αναβαθμίσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους σε επίπεδο υψηλής γαστρονομίας.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Τερίνα φουά γκρα με κομπόστα από σταφίδα Μοσχαρίσιο φιλέτο Ροσίνι με σάλτσα α λα Περιγκό Κρεπς Σουζέτ</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 13/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ

HIGH END SUSHI	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
<p>Ανακαλύψτε την τέχνη του sushi μέσα από ένα μοναδικό σεμινάριο που συνδυάζει τις παραδοσιακές Ιαπωνικές τεχνικές με σύγχρονες, δημιουργικές προσεγγίσεις. Εστιάζουμε σε λεπτομέρειες και ειδικές τεχνικές που αναδεικνύουν την υψηλή γαστρονομία, προσφέροντας στους συμμετέχοντες μια ολοκληρωμένη εμπειρία.</p> <p>Από την παραδοσιακή παρασκευή ρυζιού και τη σωστή διαχείριση των ψαριών, μέχρι τις τεχνικές δημιουργίας maki, nigiri και sashimi, το σεμινάριο προσφέρει εξειδικευμένη γνώση για να απογειώσετε τις ικανότητές σας στην παρασκευή sushi. Κάθε συμμετέχοντας θα μάθει να συνδυάζει αρμονικά γεύση, υφή και αισθητική, δημιουργώντας πιάτα που ενσωματώνουν τη φιλοσοφία και την τελειότητα της Ιαπωνικής κουζίνας.</p> <p>Σκοπός του μαθήματος είναι να εισάγει τους συμμετέχοντες στον συναρπαστικό κόσμο του high-end sushi με ειδικές τεχνικές και δημιουργικές προσεγγίσεις. Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, θα εξερευνήσουμε την παραδοσιακή παρασκευή ρυζιού, τη διαχείριση των ψαριών, καθώς και τις ιδιαιτερότητες που απαιτούνται στη δημιουργία των βασικών ειδών του sushi. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν δεξιότητες στην παρασκευή πιάτων sushi, συμπεριλαμβανομένων των ρολών maki, nigiri και sashimi, θα αναπτύξουν την τεχνική, επιτυγχάνοντας ισορροπία γεύσης, υφής και αισθητικής, θα εκφραστούν δημιουργικά, δημιουργώντας προτάσεις Ιαπωνικής Κουζίνας.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές: Τεχνική ρυζιού Τεχνική Maki Τεχνική Nigiri Τεχνική Sashimi			
Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 18/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 16:00-19:00		Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΣΟΛΟΜΟΥ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
<p>Ο σολομός, ο «βασιλιάς» των ψαριών, αποτελεί διαχρονικό σύμβολο εκλεπτυσμένης γαστρονομίας, αγαπημένο τόσο από κορυφαίους σεφ όσο και από λάτρεις της υψηλής κουζίνας. Με την πλούσια υφή και την πολυδιάστατη γεύση του, προσφέρει αμέτρητες δυνατότητες δημιουργίας.</p> <p>Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν στις σύγχρονες τεχνικές διαχείρισης του σολομού, αποκτώντας εξειδικευμένες γνώσεις για τα λιπαρά ψάρια και τις μοναδικές τους ιδιότητες. Το μάθημα επικεντρώνεται στην επίτευξη τέλει υφής και γεύσης, με έμφαση στη διατήρηση της υγρασίας, στον αρωματισμό και στη γευστική ισορροπία σε συνδυασμό με διαφορετικά συστατικά.</p> <p>Μέσα από μια σειρά πρακτικών εφαρμογών, οι συμμετέχοντες θα αναπτύξουν δεξιότητες που συνδυάζουν την ακρίβεια της τεχνικής με τη δημιουργική προσέγγιση, διευρύνοντας το ρεπερτόριό τους στη σύγχρονη μαγειρική των λιπαρών ψαριών. Το μάθημα απευθύνεται σε επαγγελματίες και προχωρημένους μάγειρες που επιθυμούν να αναβαθμίσουν τις γαστρονομικές τους ικανότητες και να εξερευνήσουν τις δυνατότητες του σολομού σε νέες, καινοτόμες εκτελέσεις.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές: Σολομός σχάρας με σάλτσα εσπεριδοειδών Σολομός ψητός με κρέμα αβοκάντο Σολομός sous vide με καπνιστό αλάτι Σολομός με σάλτσα τεριγιάκι			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμαχalos Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 30/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00		Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΤΟΥ ΧΕΙΜΩΝΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
<p>Ορεκτικά που αναδεικνύουν τις πλούσιες γεύσεις του χειμώνα με μαγειρικές τεχνικές που ταυριάζουν απόλυτα στην περίοδο. Τεχνικές όπως το μπρεζάρισμα, το κονφί και το ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία δίνουν στα πιάτα βάθος και ζεστασιά, το καραμέλωμα σε λαχανικά, όπως η γλυκοπατάτα και η κολοκύθα, ενισχύουν τη φυσική τους γλυκύτητα και το αργό μαγείρεμα αποκαλύπτει πολυσύνθετες γεύσεις και αρώματα. Το αποτέλεσμα είναι ορεκτικά με πλούσια υφή και έντονα αρώματα, που δημιουργούν μία αίσθηση θαλπωρής. Στο μάθημα αυτό θα ανακαλύψετε εξαιρετικά ορεκτικά που συνδυάζουν την παράδοση με σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής, προσφέροντας γεύσεις γεμάτες βάθος και πολυπλοκότητα.</p> <p>Στόχος του σεμιναρίου είναι οι συμμετέχοντες να κατανοήσουν τις χειμερινές τεχνικές μαγειρικής σε συνδυασμό με τη χρήση εποχικών υλικών. Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, θα έχουν αποκτήσει την ικανότητα να συνθέτουν πιάτα που ενσωματώνουν τις ιδιότητες του χειμώνα και να χειρίζονται τεχνικές όπως το μπρεζάρισμα ή το ψήσιμο για τη δημιουργία αληθινά χειμωνιάτικων γεύσεων.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Συκωπάκια καραμελωμένα με κρεμμύδια και σάλτσα γλυκού κρασιού Πανσέτακι με ρεβίθια ψητά και καπνιστή πάπρικα Λουκάνικο με Φασόλια Πρεσπών γιαχνί με μπούκοβο</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξινάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πέ 09/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

ΣΑΤΩΜΠΡΙΑΝ (CHATEAUBRIAND)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
<p>Το εξαιρετικό φιλέτο μόσχου από την «καρδιά» του μοσχαρίσιου φιλέτου, στο πιο χοντρό και τρυφερό του σημείο, πρωταγωνιστεί σε αυτό το μάθημα. Ένα ιδιαίτερο κομμάτι κρέατος που απαιτεί τεχνική ακρίβεια και προσοχή στη λεπτομέρεια, προσφέροντας μοναδική υφή και γεύση.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα εσιιάσουν στον ιδανικό χρόνο ψησίματος, ώστε το φιλέτο να διατηρήσει τους εσωτερικούς του χυμούς, στην προετοιμασία μιας αρωματικής σάλτσας φρούτων με μύρτιλα και βατόμουρα, που προσδίδει γλυκόνες νότες και κομψότητα στο πιάτο, αλλά και στο σωστό μαγείρεμα των συνοδευτικών, όπως ψητές πατάτες, γλυκοπατάτες και καρότα, που ολοκληρώνουν την αρμονία των γεύσεων.</p> <p>Ο στόχος του μαθήματος είναι να παρέχει στους συμμετέχοντες μια ολοκληρωμένη εκπαίδευση στις τεχνικές παρασκευής ενός άψογα εκτελεσμένου φιλέτου μόσχου, αναδεικνύοντας τόσο την τεχνική αρτιότητα όσο και τη δημιουργική προσέγγιση της γαλλικής κουζίνας.</p> <p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκτήσει τις απαραίτητες δεξιότητες και την αυτοπεποίθηση για να εκτελούν ένα κλασικό, εκλεπτυσμένο πιάτο που αποτελεί σημείο αναφοράς στη διεθνή γαστρονομία.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Φιλέτο μόσχου Σάλτσα μύρτιλα και βατόμουρα Ψητές πατάτες, γλυκοπατάτες, καρότα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 10/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕ ΚΡΕΑΣ**ΣΤΙΦΑΔΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Το στιφάδο είναι μια από τις πιο χαρακτηριστικές και αγαπημένες συνταγές της παραδοσιακής κουζίνας, αποτελώντας την επιτομή της χειμωνιάτικης θαλπωρής. Με τη βαθιά, συμπυκνωμένη γεύση του και τον συνδυασμό απλών υλικών, καταφέρνει να αναδειχθεί σε άρχοντα των μαγειρευτών φαγητών.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν τρεις διαφορετικές εκδοχές του στιφάδου, μαθαίνοντας τεχνικές που προσφέρουν απόλυτο έλεγχο στη διαδικασία μαγειρέματος, ενώ αναδεικνύουν τις πολλαπλές εκφάνσεις του πιάτου, ανάλογα με τα υλικά και τις συνδυαστικές γεύσεις.

Ο στόχος του μαθήματος είναι η ανάπτυξη δεξιοτήτων γύρω από την τεχνική του στιφάδου, από τη σωστή προετοιμασία και το αργό μαγείρεμα έως τον ιδανικό συνδυασμό υλικών που οδηγεί σε γευστική αρμονία. Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στη διαχείριση θερμοκρασίας και χρόνου, που είναι κρίσιμοι για να επιτευχθεί το τέλειο δέσιμο των υλικών και η πλούσια, συμπυκνωμένη σάλτσα. Η επιλογή και ο συνδυασμός υλικών που αναδεικνύουν τις διαφορετικές εκδοχές του στιφάδου, η δημιουργία μοναδικής υφής και γεύσης, προσαρμόζοντας την παρασκευή σε διαφορετικά είδη πρωτεΐνης και λαχανικών φέρνει ένα πολύ γευστικό αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Στιφάδο με κουνέλι | Στιφάδο κάστανο | Στιφάδο με μοσχάρι

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.

Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 16/01/2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ (BOEUF BOURGUIGNON)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ		34,90€
<p>Το Boeuf Bourguignon είναι ένα κλασικό γαλλικό πιάτο που προέρχεται από τη Βουργουνδία, όπου το μοσχάρι κρέας μαγειρεύεται αργά σε κόκκινο κρασί και αρωματίζεται με σκόρδο, κρεμμύδια, μανιτάρια και μπουκέ γαρνί, δημιουργώντας μια βαθιά και πολυδιάστατη γεύση. Το λαρντόν (ή μπέικον για τις ανάγκες του μαθήματος) προστίθεται για να ενισχύσει τη γεύση και να προσφέρει πλούσια λιπαρότητα, αποτελώντας ένα από τα βασικά μυστικά του πιάτου. Αρχικά, το Boeuf Bourguignon ήταν το φαγητό των αγροτών, αλλά με την αναβάθμιση των τεχνικών από την υψηλή γαλλική γαστρονομία, κυρίως μέσω του Αύγουστου Εσκοφιέ, εξελίχθηκε σε ένα από τα πιο αγαπημένα και αναγνωρίσιμα πιάτα της γαλλικής κουζίνας.</p>			
<p>Το μάθημα επικεντρώνεται στην εκμάθηση της παραδοσιακής τεχνικής μπραιζέ και της σύνθεσης ενός κλασικού πιάτου της γαλλικής κουζίνας, του Boeuf Bourguignon. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν δεξιότητες στη σωστή χρήση του κόκκινου κρασιού και των αρωματικών, στην επιλογή και προετοιμασία του κρέατος και στη διαδικασία αργού μαγειρέματος για την ανάπτυξη πλούσιων γεύσεων. Το μάθημα ενισχύει τη γνώση της γαλλικής γαστρονομίας και των τεχνικών που χρησιμοποιούνται για την αναβάθμιση παραδοσιακών συνταγών σε εκλεπτυσμένα πιάτα.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Μοσχάρι Μπουργκινιόν Πουρές κάστανου Ραγού Μανιταριών</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξινάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 30/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις:	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕ ΚΡΕΑΣ

ΠΑΝΣΕΤΣΑΚΙΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
<p>Ζουμερά, καλοψημένα, καραμελωμένα, μαριναρισμένα, αρωματισμένα πανσετάκια!</p> <p>Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε την τέχνη της προετοιμασίας και μαγειρέματος ενός από τα πιο δημοφιλή κομμάτια κρέατος, εστιάζοντας σε τρεις διαφορετικές μεθόδους ψησίματος: σχάρα, μαντέμι και φούρνος.</p> <p>Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, εκπαιδευόμαστε στις διάφορες θερμοκρασίες και τεχνικές που απαιτούνται για να επιτύχουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα: μια τραγανή εξωτερική στρώση και μια ζουμερή εσωτερική σάρκα, διατηρώντας τη σωστή ισορροπία μεταξύ λίπους και κρέατος.</p> <p>Στόχος είναι να επιτύχουμε μια υφή που να μην παραπέμπει σε στεγνό κομμάτι κρέατος, αλλά να διατηρεί την εκλεπτυσμένη γεύση και την ποιότητα του κρέατος ανάλογα με τη μέθοδο μαγειρέματος.</p> <p>Το μάθημα στοχεύει στην ανάπτυξη δεξιοτήτων προετοιμασίας και εκτέλεσης για πανσέτα σε τρεις διαφορετικές μεθόδους μαγειρέματος, εστιάζοντας στην επίτευξη του ιδανικού καραμελώματος και της τραγανής εξωτερικής στρώσης, στη διατήρηση μιας ζουμερής, τρυφερής υφής στο εσωτερικό, στη δημιουργία γευστικής ισορροπίας μεταξύ του λίπους και της σάρκας, με την προσθήκη μαρινάδων και συνοδευτικών που αναδεικνύουν τη γεύση του κρέατος.</p> <p>Το μάθημα απευθύνεται σε όσους επιθυμούν να αναβαθμίσουν τις τεχνικές τους και να κατακτήσουν την ικανότητα να προετοιμάζουν κρεατικά πιάτα που ξεχωρίζουν για την ποιότητα, τη γεύση και την εκτέλεση, ανεξαρτήτως μεθόδου μαγειρέματος.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πρακτικές εφαρμογές: Πανσετάκια στο φούρνο με γιαούρτι και δυόσμο • Πανσετάκια με χειροποίητη bbq και μαριναρισμένα με πορτοκάλι στην σχάρα • Πανσετάκια στο μαντέμι με μουστάρδα και μέλι 			
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 06/02/20254	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΤΟΥ ΧΕΙΜΩΝΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
<p>Ορεκτικά που αναδεικνύουν τις πλούσιες γεύσεις του χειμώνα με μαγειρικές τεχνικές που ταυριάζουν απόλυτα στην περίοδο. Τεχνικές όπως το μπρεζάρισμα, το κονφί και το ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία δίνουν στα πιάτα βάθος και ζεστασιά, το καραμέλωμα σε λαχανικά, όπως η γλυκοπατάτα και η κολοκύθα, ενισχύουν τη φυσική τους γλυκύτητα και το αργό μαγείρεμα αποκαλύπτει πολυσύνθετες γεύσεις και αρώματα. Το αποτέλεσμα είναι ορεκτικά με πλούσια υφή και έντονα αρώματα, που δημιουργούν μία αίσθηση θαλπωρής. Στο μάθημα αυτό θα ανακαλύψετε εξαιρετικά ορεκτικά που συνδυάζουν την παράδοση με σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής, προσφέροντας γεύσεις γεμάτες βάθος και πολυπλοκότητα.</p>			
<p>Στόχος του σεμιναρίου είναι οι συμμετέχοντες να κατανοήσουν τις χειμερινές τεχνικές μαγειρικής σε συνδυασμό με τη χρήση εποχικών υλικών. Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, θα έχουν αποκτήσει την ικανότητα να συνθέτουν πιάτα που ενσωματώνουν τις ιδιότητες του χειμώνα και να χειρίζονται τεχνικές όπως το μπρεζάρισμα ή το ψήσιμο για τη δημιουργία αληθινά χειμωνιάτικων γεύσεων.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Συκωτάκια καραμελωμένα με κρεμμύδια και σάλτσα γλυκού κρασιού Πανσέτακι με ρεβίθια ψητά και καπνιστή πάπρικα Λουκάνικο με Φασόλια Πρεσπών γιαχνί με μπούκοβο</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξινάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 09/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

ΣΑΤΩΜΠΡΙΑΝ (CHATEAUBRIAND)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
<p>Το εξαιρετικό φιλέτο μόσχου από την «καρδιά» του μοσχαρίσιου φιλέτου, στο πιο χοντρό και τρυφερό του σημείο, πρωταγωνιστεί σε αυτό το μάθημα. Ένα ιδιαίτερο κομμάτι κρέατος που απαιτεί τεχνική ακρίβεια και προσοχή στη λεπτομέρεια, προσφέροντας μοναδική υφή και γεύση.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα εσιτιάσουν στον ιδανικό χρόνο ψησίματος, ώστε το φιλέτο να διατηρήσει τους εσωτερικούς του χυμούς, στην προετοιμασία μιας αρωματικής σάλτσας φρούτων με μύρτιλα και βατόμουρα, που προσδίδει γλυκόνες νότες και κομψότητα στο πιάτο, αλλά και στο σωστό μαγείρεμα των συνοδευτικών, όπως ψητές πατάτες, γλυκοπατάτες και καρότα, που ολοκληρώνουν την αρμονία των γεύσεων.</p> <p>Ο στόχος του μαθήματος είναι να παρέχει στους συμμετέχοντες μια ολοκληρωμένη εκπαίδευση στις τεχνικές παρασκευής ενός άψογα εκτελεσμένου φιλέτου μόσχου, αναδεικνύοντας τόσο την τεχνική αρτιότητα όσο και τη δημιουργική προσέγγιση της γαλλικής κουζίνας.</p> <p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκτήσει τις απαραίτητες δεξιότητες και την αυτοπεποίθηση για να εκτελούν ένα κλασικό, εκλεπτυσμένο πιάτο που αποτελεί σημείο αναφοράς στη διεθνή γαστρονομία.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Φιλέτο μόσχου Σάλτσα μύρτιλα και βατόμουρα Ψητές πατάτες, γλυκοπατάτες, καρότα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 10/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ: ΛΑΧΑΝΟ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
<p>Το λάχανο, ένα από τα πιο ταπεινά αλλά εξαιρετικά πολύπλευρα υλικά, πρωταγωνιστεί σε μερικές από τις πιο χαρακτηριστικές συνταγές της κουζίνας μας. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν τεχνικές παρασκευής για τρία εμβληματικά πιάτα που αναδεικνύουν τη γεύση και τις ιδιότητες του λάχανου με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.</p>			
<p>Λαχανόρυζο, μια απλή αλλά εξαιρετικά ισορροπημένη συνταγή, όπου το λάχανο μαγειρεύεται με ρύζι και αρωματικά, δημιουργώντας ένα κρεμώδες και ελαφρύ πιάτο που αναδεικνύει την καθαρή γεύση των υλικών. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στον σωστό συνδυασμό υγρασίας και χρόνου μαγειρέματος, ώστε το αποτέλεσμα να είναι ζουμερό και καλοδεμένο.</p>			
<p>Οι λαχανοντολμάδες αποτελούν την επιτομή της τέχνης του τυλίγματος και του αργού μαγειρέματος. Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην προετοιμασία των φύλλων λάχανου, στην ιδανική γέμιση με ρύζι και κιμά και στην τεχνική μαγειρέματος, ώστε οι ντολμάδες να διατηρήσουν την τρυφερή τους υφή. Η παραδοσιακή αυγολέμονο σάλτσα, με ισορροπία ξινού και βελούδινου αποτελέσματος, ολοκληρώνει το πιάτο.</p>			
<p>Ολοκληρώνουμε με ένα πιάτο με έντονο γευστικό βάθος και ιδιαίτερα αρώματα, όπου το ξινολάχανο αποκτά πρωταγωνιστικό ρόλο. Η διαδικασία προετοιμασίας περιλαμβάνει την σωστή διαχείριση και εξισορρόπηση της οξύτητας του λάχανου, ενώ το συνδυάζουμε με καπνιστά ή χωριάτικα λουκάνικα που προσδίδουν ένταση και πλούσια γεύση.</p>			
<p>Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να ενσωματώνουν υλικά που συμπληρώνουν και αναδεικνύουν τη μοναδικότητα αυτού του κλασικού συνδυασμού.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Λαχανόρυζο Λαχανοντολμάδες Ξινολάχανο (Με λουκάνικα)</p>			
<p>Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος</p>	<p>Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης</p>	<p>Πόντοι Απόκτησης: 35</p>	<p>Ελαχ. Συμμετοχή: 6</p>
<p>Ημερομηνία: Πε 16/1/2025</p>	<p>Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική</p>	<p>Πόντοι Εξαργύρωσης: 130</p>	<p>Μόνο με προ πληρωμή</p>
<p>Ώρα: 18:00-21:00</p>	<p>Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής</p>	<p>Επίπεδο: Basic</p>	<p>★ Chef's choice</p>



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ COMFORT ΜΕΝΟΥ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
<p>Όταν η θερμοκρασία πέφτει, η μαγεία των comfort food έρχεται να ζεστάνει το τραπέζι και την ψυχή. Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν πώς απλά υλικά μπορούν να μεταμορφωθούν σε πιάτα γεμάτα γεύση, ζεστασιά και συναισθηματική αξία. Το μάθημα είναι ιδανικό για επαγγελματίες και ερασιτέχνες μάγειρες που θέλουν να εκπαιδευτούν σε πιάτα που προσφέρουν την απόλυτη αίσθηση της άνεσης και της γευστικής πληρότητας.</p> <p>Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε:</p> <p>Τεχνικές για τη δημιουργία ζεστών comfort γεύσεων, εστιάζουμε σε μεθόδους μαγειρέματος που αναδεικνύουν τη φυσική γλυκύτητα, την πλούσια υφή και τα αρώματα των εποχιακών υλικών.</p> <p>Ισορροπία υφών και γεύσεων. Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στον συνδυασμό κρεμωδών, τραγανών και καραμελωμένων στοιχείων που χαρακτηρίζουν τα comfort πιάτα, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη εμπειρία στον ουρανίσκο.</p> <p>Εποχικότητα και δημιουργικότητα. Θα δοθεί ιδιαίτερη έμφαση στην επιλογή υλικών που ακολουθούν την εποχή και πώς αυτά μπορούν να αξιοποιηθούν δημιουργικά με μικρές αλλά ουσιαστικές παρεμβάσεις.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι συμμετέχοντες τεχνικές και δεξιότητες για να δημιουργούν πιάτα που προσφέρουν ζεστασιά και συναισθηματική σύνδεση μέσα από την απλότητα και τη νοστιμιά, αναδεικνύουν τη ζεστή, οικεία αίσθηση των comfort food, εστιάζοντας στις γεύσεις και τις υφές των υλικών αλλά και μετατρέπουν καθημερινά υλικά σε δημιουργικές παρασκευές που ισορροπούν μεταξύ παράδοσης και σύγχρονης γαστρονομίας.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να δημιουργούν πιάτα που δεν είναι απλώς γευστικά, αλλά λειτουργούν ως μια γλυκιά ανάμνηση, δημιουργώντας μια μοναδική σύνδεση μεταξύ της κουζίνας και των συναισθημάτων</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Κρεμμυδόσουπα, ψημένη σε μπολ ψωμιού με κρούστα τυριού Ψητό λάχανο με σάλτσα ταχινιού και καραμελωμένα αχλάδια Χοιρινό φιλέτο με λαχανικά και γραβιέρα στο φούρνο</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 08/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ

ΓΕΥΣΕΙΣ ΧΕΙΜΩΝΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
<p>Το μάθημα περιλαμβάνει ένα προσεκτικά σχεδιασμένο μενού που αναδεικνύει την απαλή μαγεία των πλούσιων γεύσεων και των αρωμάτων του χειμώνα, δημιουργώντας μια γαστρονομική εμπειρία που ζεσταίνει την ψυχή. Κάθε πιάτο έχει επιλεγεί με γνώμονα την αξιοποίηση εποχικών υλικών, όπως ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα και μπαχαρικά, τα οποία προσθέτουν βάθος και πλούτο στην εμπειρία του γεύματος.</p>			
<p>Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να χρησιμοποιούν εποχιακά υλικά, να εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές μαγειρικής και να συνδυάζουν γεύσεις με δημιουργικό και ισορροπημένο τρόπο. Αυτό όχι μόνο ενισχύει τις μαγειρικές τους ικανότητες, αλλά και την κατανόηση της σημασίας της εποχικότητας στην κουζίνα, αποκτώντας μια βαθύτερη εκτίμηση για τα πιάτα του χειμώνα και την τέχνη της μαγειρικής. Το μάθημα επίσης ενθαρρύνει τη δημιουργική σκέψη και την πειραματική προσέγγιση, καθώς οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να προσαρμόσουν τις συνταγές με βάση τις προσωπικές τους προτιμήσεις.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Χριστουγεννιάτικο Χούμους με καραμελωμένα φουντούκια, ρόδι και γιαούρτι αρωματισμένο με χειμωνιάτικα μπαχαρικά Τάρτα Αλλαντικών με χοιρινό, σύκα και καραμελωμένα μήλα Ψαρονέφρι με γλάσο μαύρης μύρας και κρούστα από φιστίκι Αιγίνης και πουρέ πατάτας με βούτυρο αρωματισμένο με γιορτινά μπαχαρικά</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιάνακης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 16/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - STREET FOOD

BAO BUNS	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
<p>Τα κινέζικα bao buns (baozi), αφράτα σαν μικρά ψωμένα σύννεφα, γεμίζονται με ποικίλους και ευφάνταστους συνδυασμούς. Αποτελούν το απόλυτο street food στην Κίνα και την Ινδονησία, κερδίζοντας τις εντυπώσεις με την απλότητα και τη γευστική τους πολυπλοκότητα.</p> <p>Σε αυτό το μάθημα, αφιερωμένο στα λαχταριστά αυτά ψωμάκια ατμού, οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην παρασκευή του χειροποίητου bao bun, μαθαίνοντας τα μυστικά για τέλεια υφή και αφράτη δομή αλλά και θα εξερευνήσουν διάφορες γεμίσεις, όπως κοτόπουλο με πικάντικη σάλτσα και πανσέτα με λαχανικά, δημιουργώντας γευστικές εμπειρίες που αντανακλούν την αυθεντική ασιατική κουζίνα.</p> <p>Το μάθημα ξεκινά με την παρασκευή της διάσημης σούπας καρύδας με κάρυ και λαχανικά, ένα comfort food που συνοδεύει ιδανικά τα bao buns, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία.</p> <p>Ο στόχος του σεμιναρίου είναι η εκμάθηση της παραδοσιακής τεχνικής για τα bao buns, από τη σωστή προετοιμασία και διαχείριση του ζυμαριού στον ατμό, μέχρι τη δημιουργία γεμίσεων που συνδυάζουν αυθεντικότητα και μοντέρνα πινελιά. Το μάθημα εστιάζει στη δεξιοτεχνία παρασκευής ζυμαριού με τέλεια υφή, στη δημιουργία γεμίσεων με πλούσιες και ισορροπημένες γεύσεις και στην αρμονία των συνοδευτικών στοιχείων που ολοκληρώνουν την εμπειρία του πιάτου.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: coconut soup με κάρυ και λαχανικά Bao Buns χειροποίητα Γέμιση με κοτόπουλο και πικάντικη σως Γέμιση με πανσέτα και λαχανικά</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 10/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

RAMEN	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
<p>Ταξιδεύουμε γευστικά στην Ιαπωνία, και αναπαραγάγουμε τεχνικά μία από τις πιο αγαπημένες γευστικές απολαύσεις που συναντάμε στα Yatai - τα μικρά αμαξάκια που υπάρχουν στους δρόμους της Ιαπωνίας. Το κλασικό shoyu ramen είναι μια απολαυστική συνταγή που συνδυάζει τα ramen noodles με ζουμερό κοτόπουλο εμπλουτισμένο γευστικά με φρέσκο κρεμμυδάκι, σκόρδο και φρέσκο τζίντζερ, παρέχει την τέλεια ισορροπία γεύσης. Ολοκληρώνεται με κρέμα σόγιας και καλαμπόκι.</p> <p>Στο μάθημα αυτό, επικεντρωνόμαστε στην εξερεύνηση των τεχνικών μαγειρικής για τη δημιουργία κλασικών πιάτων ramen όπως shoyu, miso, και ramen γαρίδας stir-fry. Ο στόχος είναι η ενίσχυση των μαγειρικών ικανοτήτων, η προώθηση της δημιουργικότητας και η καλλιέργεια βασικών γνώσεων της Ιαπωνικής κουζίνας. Οι πρακτικές εφαρμογές στοχεύουν στη συνδυαστική εκφραστικότητα μέσα από την παρασκευή αυθεντικών πιάτων, όπως τα συναντάμε στους δρόμους της Ιαπωνίας. Τα προσδοκώμενα αποτελέσματα είναι η απόκτηση γνώσεων για τα ramen, η βελτίωση δεξιοτήτων σε πιάτα Ασιατικής Κουζίνας και η δημιουργία μοναδικών γευστικών εμπειριών.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Τεχνική για ζωμό Ramen με miso (Shoyu Ramen) Τεχνική ζύμη noodle soba (σε μηχανή) Τεχνική μαγειρέματος κρέας και συνοδευτικά με τα ανάλογα μπαχαρικά και αρτύματα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 14/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - STREET FOOD

WORLD STREET FOOD	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
<p>3 Εμβληματικά Street Foods από τον Κόσμο ! Η κουλτούρα του street food αποτυπώνεται σε τρεις εμβληματικές δημιουργίες που ξεχωρίζουν για τις αυθεντικές γεύσεις, την απλότητα και τον γευστικό τους πλούτο: το Italian Chicago Style Sandwich, το NYC Hot Dog και το Cubano. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν τα μυστικά πίσω από αυτά τα διάσημα street foods, από τη χειροποίητη παρασκευή ψωμιού μέχρι την προετοιμασία του κρέατος και των συνοδευτικών που απογειώνουν την τελική παρουσίαση.</p> <p>Στο σεμινάριο θα εξασκηθούμε σε χειροποίητα ψωμιά, με υφή και δομή που να υποστηρίζουν τη γέμιση, από τραγανό ψωμί για το Cubano μέχρι αφράτα buns για το hot dog και το Chicago-style sandwich. Η σωστή μαρινάδα, το ψήσιμο και διαχείριση κρεατικών που αποτελούν τη βάση αυτών των street foods, αλλά και τα σπιτικά dressing και ευφάνταστα toppings θα ολοκληρώσουν τα street food του κόσμου. Θα φτιάξουμε τα δικά μας χειροποίητα λουκάνικα, θα αρωματιστούν με μπαχαρικά, θα καπνιστούν και θα τα απολαύσουμε στα hot dogs.</p> <p>Ο στόχος είναι η κατάκτηση των βασικών τεχνικών παρασκευής αυθεντικού street food με υψηλή ποιότητα και προσεγγμένη αισθητική. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να συνδυάζουν χειροποίητα ψωμιά, μαριναρισμένα και σωστά μαγειρεμένα κρέατα, σπιτικά dressing και δημιουργικά toppings που αναδεικνύουν την πολυπλοκότητα αλλά και την απλότητα αυτών των κλασικών συνταγών. Ένα μάθημα που αποκαλύπτει τις διαχρονικές αξίες του street food, προσφέροντας γνώσεις και δεξιότητες για αυθεντικές γεύσεις που κατακτούν τις αισθήσεις.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: The Italian Chicago style Sandwich NYC Hot dog Cubanos</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πέ 06/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - STREET FOOD

WOK (ΤΕΧΝΙΚΗ STIR FRY)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
<p>Η Τέχνη του Γρήγορου Μαγειρέματος ! Το wok, το εμβληματικό σκεύος της κινέζικης κουζίνας, είναι γνωστό για τη δυνατότητά του να κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία, επιτρέποντας την εφαρμογή μαγειρικών τεχνικών που συνδυάζουν ταχύτητα και ακρίβεια. Στο επίκεντρο βρίσκεται η τεχνική stir frying, το γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία με ελάχιστο λίπος και συνεχή ανακίνηση των υλικών. Το αποτέλεσμα είναι πιάτα που ξεχωρίζουν για τη φρεσκάδα, την πλούσια γεύση και την τέλεια υφή.</p> <p>Στο συγκεκριμένο μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στην τεχνική stir frying με τη χρήση wok, εστιάζοντας στον χρόνο μαγειρέματος, τον έλεγχο της θερμοκρασίας και την κίνηση του σκεύους για να επιτύχουν γρήγορο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα. Θα μάθουν την παρασκευή ρυζιού, ανακαλύπτοντας τα μυστικά για τέλεια υφή και ελαφρότητα, ιδανική για συνδυασμό με stir-fried πιάτα, και συνδυαστική χρήση γεύσεων και υφών με υλικά όπως φρέσκα λαχανικά και μπαχαρικά που απογειώνουν τις παρασκευές.</p> <p>Το μάθημα προσφέρει μια ολιστική εκπαίδευση γύρω από την τεχνική του wok και του stir frying, ενισχύοντας τις δεξιότητες των συμμετεχόντων στη δημιουργία γευστικών, ελαφριών πιάτων σε ελάχιστο χρόνο.</p> <p>Θα εκπαιδευτούμε σε:</p> <p>Tallarín Saltado Chifa: νουντλς με γαρίδες, φρέσκα μυρωδικά και λαχανικά, μια έντονα αρωματική συνταγή που συνδυάζει την παράδοση της κινέζικης τεχνικής με τις επιρροές της περουβιανής κουζίνας.</p> <p>Mongolian Beef: μαριναρισμένο βοδινό με σάλτσα σόγιας, φρέσκο κρεμμύδι και τσίλι πιπεριές. Ένα πιάτο με πλούσια γεύση και τέλεια ισορροπία γλυκών και πικάντικων τόνων.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές: Tallarín Saltado Chifa Mongolian Beef			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 14/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – BREAKFAST & BRUNCH

CROQUES	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	29,90€	
<p>Η Κλασική Γεύση των Γαλλικών Bistro ! Το Croque Monsieur είναι ένα εμβληματικό ψητό σάντουιτς με εξαιρετικό ζαμπόν και λιωμένο τυρί, που αποτελεί σημείο αναφοράς στα παραδοσιακά γαλλικά bistro. Το όνομά του προέρχεται από τη γαλλική λέξη <i>croquer</i>, που σημαίνει «τραγανίζω», μια χαρακτηριστική περιγραφή της υφής του. Η πρώτη του εμφάνιση σημειώθηκε στις αρχές του 20ου αιώνα, στα καφέ και τα bistro της Γαλλίας, όπου γρήγορα κέρδισε τη θέση του ως ένα νόστιμο και γρήγορο έδεσμα. Μία από τις πιο γνωστές παραλλαγές του Croque Monsieur είναι το Croque Madame, όπου στη βουτυράτη μπεσαμέλ και το πλούσιο ζαμπόν προστίθεται ένα αυγό ποσέ στην κορυφή, δημιουργώντας ένα πιάτο που ξεχωρίζει για τη γευστική του ισορροπία και την εντυπωσιακή του εμφάνιση.</p> <p>Ο στόχος του σεμιναρίου είναι η εκμάθηση των τεχνικών παρασκευής του Croque Monsieur και της παραλλαγής του, Croque Madame, εστιάζοντας στην προετοιμασία του ψωμιού και την ιδανική διαχείριση της θερμοκρασίας για το ψήσιμο, στη δημιουργία της τέλειας μπεσαμέλ, με βελούδινη υφή και πλούσια γεύση και στον συνδυασμό των υλικών με τρόπο που να εξασφαλίζει γευστική ισορροπία και παρουσίαση υψηλής αισθητικής.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τις δεξιότητες για να εκτελούν με τεχνική αρτιότητα τα δύο αυτά κλασικά πιάτα της γαλλικής κουζίνας, ενσωματώνοντας παράλληλα σύγχρονες πινελιές για γευστική ανανέωση και εντυπωσιακό αποτέλεσμα.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Croque Monsieur Croque Madame Croque Madame Greek Style κεφαλοτύρι, μυζήθρα, καπνιστό απάκι σε χωριάτικο φρυγανισμένο ψωμί</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 11/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	€€€ Low Price



EGG LOVERS	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	29,90€	
<p>Τα αυγά αποτελούν τον πρωταγωνιστή κάθε πρωινού ή brunch, φέρνοντας γεύση, θρέψη και ατελείωτες δημιουργικές δυνατότητες. Σε αυτό το σεμινάριο, ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να προσδώσουμε πολυτέλεια και φαντασία σε ένα πρωινό γεύμα, δημιουργώντας πιάτα που ξεχωρίζουν για την τεχνική τους αρτιότητα και τη γευστική τους αρμονία.</p>			
<p>Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν σε μοναδικές τεχνικές παρασκευής αυγών, εμπλουτίζοντας τις δεξιότητές τους σε ένα από τα πιο σημαντικά κεφάλαια της μαγειρικής τέχνης. Το μάθημα καλύπτει την τεχνική ποσε, όπου χρειάζεται απόλυτη ακρίβεια στη θερμοκρασία και τη διαδικασία για τέλεια υφή και ομοιομορφία. Την τεχνική μουλέ (φόρμας) για την δημιουργία αυγών σε φόρμα που συνδυάζουν κρεμώδη και σταθερή υφή, προσφέροντας κομψή παρουσίαση. Και την τεχνική ομελέτας όπου με την σωστή διαχείριση της θερμοκρασίας και της κίνησης του σκεύους για αφράτη και καλομαγειρεμένη ομελέτα.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Αυγά Benedictine τεχνικής ποσέ με σπαράγγια Αυγά τεχνικής μουλέ (φόρμας) με κρέμα σπανάκι Αυγά ομελέτα με άγρια μανιτάρια</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 07/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	€€€ Low Price

THE ULTIMATE TOASTIES	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
<p>Ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα και ανακαλύπτουμε τη δημιουργική πλευρά των toasties! Το πιο εμπορικό σνακ - από το πρωινό μέχρι το γρήγορο γεύμα - δεν πρέπει να σερβίρεται στην πιο αδιάφορη εκδοχή του. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εστιάσουν στη σωστή επιλογή ψωμιού και στη δημιουργία ευφάνταστων γεμίσεων, που μετατρέπουν ένα απλό τوست σε απολαυστική εμπειρία.</p>			
<p>Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εστιάσουν στη σωστή επιλογή ψωμιού και στη δημιουργία ευφάνταστων γεμίσεων, που μετατρέπουν ένα απλό τوست σε απολαυστική εμπειρία.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η τέχνη του ιδανικού ψωμιού. • Τεχνικές για να επιλέγουμε και να διαχειριζόμαστε ψωμιά που προσφέρουν τραγανότητα και δομή, διατηρώντας ταυτόχρονα τη σωστή υγρασία και υφή. • Γεμίσεις που ξεχωρίζουν. Συνδυασμοί υλικών που δημιουργούν γευστική πολυπλοκότητα και ισορροπία, απογειώνοντας ένα κλασικό σνακ σε premium γεύμα. 			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Breakfast toast με αυγά, καραμελωμένα μανιτάρια, αρωματισμένο με εστραγκόν με σως cheddar-mozzarella, μύρα stout και μουστάρδα Φρυγανισμένο σάντουιτς με μοτσαρέλα, φρέσκο πέστο, φέτα, ψιλοκομμένο ζαμπόν Κλασικό French toast με αρώματα βανίλιας, κανέλας και απολαυστικά μελωμένα φρούτα εποχής.</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γεώργιος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 18/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 16:00-19:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΠΙΡΟΣΚΙ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	31,90€	
<p>Τα πιροσκι είναι παραδοσιακά εδέσματα της Ανατολικής Ευρώπης, με ιδιαίτερη δημοφιλία στη Ρωσία και τις γειτονικές χώρες. Αυτά τα λαχταριστά ψωμάκια μπορούν να είναι αλμυρά ή γλυκά, με ποικίλους τρόπους προετοιμασίας και γεμίσεις που τα καθιστούν αγαπημένα σε κάθε τραπέζι.</p> <p>Η δημιουργία των πιροσκι απαιτεί τεχνική ακρίβεια και φροντίδα για να επιτευχθεί η ιδανική υφή και εμφάνιση. Το μάθημα επικεντρώνεται στην ζύμη με προετοιμασία μιας ελαστικής ζύμης, όπου αφήνεται να ξεκουραστεί, ώστε να αποκτήσει ευελιξία και δομή. Η τεχνική της αναδίπλωσης βοηθάει να επιτευχθεί το χαρακτηριστικό αποτέλεσμα της τραγανή εξωτερική κρούστα με χρυσαφένιο χρώμα και της απαλής, αφράτης εσωτερική υφή, που αγκαλιάζει τη γέμιση και αναδεικνύει τις γεύσεις.</p> <p>Ο στόχος του μαθήματος είναι η εκμάθηση των τεχνικών παρασκευής των πιροσκι, με έμφαση στην σωστή προετοιμασία και επεξεργασία της ζύμης για τέλεια υφή, στη δημιουργία γεμίσεων που αναδεικνύουν την παραδοσιακή αλλά και τη σύγχρονη πλευρά αυτού του εδέσματος αλλά και στην εφαρμογή τεχνικών για χρυσαφένιο αποτέλεσμα, είτε με ψήσιμο είτε με τηγάνισμα, προσφέροντας πιάτα με πλούσια γεύση και εξαιρετική παρουσίαση.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Πιροσκι με πατάτα Πιροσκι με λουκάνικο Πιροσκι με κοτόπουλο και πράσο Πιροσκι με πραλίνα φουντουκιού</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας
Ημερομηνία: Σα 11/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 10:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΨΩΜΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	31,90€	
<p>Στο σεμινάριο αυτό, θα εξετάσουμε σε βάθος τις τεχνικές που απαιτούνται για την ενσωμάτωση σοκολάτας και κακάο σε ζύμες, με στόχο την επιτυχία και την τελειότητα στην παρασκευή ψωμιού. Η παρουσία σοκολάτας δεν επηρεάζει μόνο τη γεύση αλλά και τη δομή και την υφή του τελικού προϊόντος. Από την επίδραση του κακάου και της σοκολάτας στη ζύμη, στις τεχνικές ψησίματος και την ενσωμάτωση της σοκολάτας στη ζύμη, έως την παρασκευή του ψωμιού.</p> <p>Σκοπός του σεμιναρίου είναι εκπαιδέψει τους συμμετέχοντες στην αποτελεσματική ενσωμάτωση σοκολάτας και κακάου στη ζύμη ψωμιού, εστιάζοντας στη σωστή επιλογή σοκολάτας, στις τεχνικές ψησίματος για ιδανική κρούστα και υφή, και στις στρατηγικές προσαρμογής των συνταγών για τέλεια γεύση και δομή.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Μαύρο ψωμί με σοκολάτα bitter Marble chocolate buns ψωμί του δάσους γλυκά κουβέρ με chocolate chips και ξηρούς καρπούς</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας
Ημερομηνία: Σα 22/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 10:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED - MASTERCLASSES

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

ALMAND**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Το σεμινάριο εστιάζει στην εκμάθηση εξειδικευμένων τεχνικών ζαχαροπλαστικής, αντλώντας έμπνευση από την αυθεντική ιταλική και γαλλική παράδοση, αλλά και τις σύγχρονες τάσεις υψηλής γαστρονομίας. Οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν τα μυστικά της υφής, της γεύσης και της ισορροπίας, μέσα από τέσσερις εμβληματικές παρασκευές, ξεκινώντας με τα χειροποίητα Torrones (Albert Adria Style), όπου αναδεικνύεται η τέλεια υφή συνδυάζοντας τη μαλακότητα με την τραγανή απόλαυση των ξηρών καρπών.

Ο σεφ θα εμβαθύνει στην παραδοσιακή τέχνη της ιταλικής ζαχαροπλαστικής, με έμφαση στη σωστή παρασκευή αφράτης ζύμης και πλούσιας κρέμας για τα πολύ γευστικά Zerrole alla Napoletana αλλά δεν θα μπορούσε να λείπει από αυτό το σεμινάριο το κλασικό Blanc Mange και οι τραγανές Florentines à la Français. Θα εξασκηθούμε στις λεπτές γαλλικές τεχνικές για βελούδινες κρέμες και τραγανές λεπτομέρειες, δημιουργώντας επιδόρπια που ξεχωρίζουν για τη γεύση και την αισθητική τους.

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επαγγελματίες και λάτρεις της ζαχαροπλαστικής που επιθυμούν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους, να τελειοποιήσουν τις τεχνικές τους και να προσθέσουν δημιουργικές και εκλεπτυσμένες παρασκευές.

Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν βαθύτερη κατανόηση των γαστρονομικών τεχνικών που απαιτούνται για την επίτευξη απόλυτης ακρίβειας στις παρασκευές, δεξιότητες στη διαχείριση πρώτων υλών για την επίτευξη ανώτερης ποιότητας.

Ένα σεμινάριο που αναδεικνύει την ουσία της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής μέσα από τη δημιουργία μοναδικών γλυκών, κατάλληλων για υψηλού επιπέδου προτάσεις σε μενού και βιτρίνες ζαχαροπλασטיών.

Πρακτικές εφαρμογές: Χειροποίητα torrones (Albert Adria Style) | Zerrole ala Napoletana (Αυθεντική crema pasticcera alle mandorle) | Blanc mange | florentines al a francais

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 20/2/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 17:00-21:00

Προ απαιτούμενες
Γνώσεις: Βάσεις
Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Masterclass

★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED ΤΕΧΝΙΚΑ

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

COFFEE FLAVORS**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Ο καφές, με το βαθύ άρωμα και την πολυδιάστατη γεύση του, αποτελεί ένα από τα πιο εκλεπτυσμένα συστατικά στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν την τεχνική αρτιότητα και τη δημιουργική χρήση του καφέ σε επιδόρπια υψηλής αισθητικής και γεύσης.

Μέσα από κλασικές και σύγχρονες εφαρμογές, οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην αρμονική ενσωμάτωση των χαρακτηριστικών του καφέ σε διαφορετικές παρασκευές, δίνοντας έμφαση σε υφές, αρώματα και παρουσίαση.

Shortbread coffee είναι τα γνωστά τραγανά, βουτυράτα μπισκότα που συνδυάζουν την απαλή υφή με τη διακριτική πικράδα του καφέ. Η ισορροπία βουτύρου και καφέ αναδεικνύει ένα κομψό, αλλά έντονο αποτέλεσμα που λειτουργεί ως βάση ή συνοδευτικό σε premium επιδόρπια.

Pavlova με Λικέρ Καφέ, η παραδοσιακή Pavlova αποκτά νέα διάσταση με την προσθήκη λικέρ καφέ. Ο συνδυασμός της τραγανής μαρέγκας, της αέρινης κρέμας και των έντονων αρωμάτων του καφέ δημιουργεί ένα εντυπωσιακό γλυκό που κερδίζει με την κομψότητα και τη γευστική του πολυπλοκότητα.

Crème Brûlée με Baileys και Καφέ, η κλασική συνταγή αναβαθμίζεται με την προσθήκη Baileys και καφέ, προσφέροντας έναν συνδυασμό βελούδινης κρέμας με νότες καραμέλας και ελαφρώς πικάντικης επίγευσης. Η τραγανή καραμελωμένη επιφάνεια ολοκληρώνει ένα επιδόρπιο υψηλής αισθητικής και αρμονίας.

Opera με Espresso Coffee, το διάσημο γαλλικό επιδόρπιο Opera αποτελεί τον απόλυτο καμβά για την ανάδειξη του espresso. Η σύνθεση λεπτών στρώσεων μπισκουί Joconde, κρέμας βουτύρου με καφέ και γκανάζ σοκολάτας απογειώνει τον συνδυασμό σοκολάτας και καφέ, προσφέροντας μια πολυεπίπεδη εμπειρία γεύσης.

Ο στόχος του σεμιναρίου είναι η κατάκτηση της τεχνικής και δημιουργικής χρήσης του καφέ στη ζαχαροπλαστική. Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στην επίτευξη γευστικής ισορροπίας ανάμεσα στο αρωματικό προφίλ του καφέ και τα υπόλοιπα συστατικά. Τεχνικές για κλασικές και σύγχρονες παρασκευές υψηλού επιπέδου και ανάδειξη των υφών και της αισθητικής παρουσίασης των επιδορπίων, με έμφαση στη λεπτομέρεια και την πολυπλοκότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Shortbread coffee | Pavlova με λικέρ καφέ | Crème Brulee με baileys και καφέ | Opera with espresso coffee

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 28/02/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 17:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED ΤΕΧΝΙΚΑ**MACARON****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Τα macarons, αυτά τα μικρά αριστουργήματα της ζαχαροπλαστικής, συνδυάζουν την τέχνη και τη γαστρονομία σε μία μοναδική εμπειρία γεύσης.

Με την εκλεπτυσμένη τους εμφάνιση και την απαλή, βελούδινη υφή, τα macarons αποτελούν το απόλυτο επιδόρπιο. Η δυσκολία τους έγκειται στην τεχνική αρτιότητα της συνταγής για να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση!

Σε αυτό το εκπαιδευτικό πρόγραμμα, η τέχνη των macarons συνδυάζεται με τη μαγεία των Χριστουγέννων.

Εξερευνούμε τη δημιουργία της τραγανής πάστας αμυγδαλού, εστιάζοντας στην τεχνική αρτιότητας κοπής και ψησίματος. Ανακαλύπτουμε εκλεπτυσμένες γεύσεις με νότες κανέλας-γαρύφαλλου-τζιντζερ, ροδιού-σαμπάνιας και gingerbread.

Πρακτικές εφαρμογές: Macaron με κανέλα - γαρυφαλο – τζιντζερ | Macaron με ρόδι – σαμπάνια | Macaron gingerbread

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 09/01/2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

DUBAI CHOCOLATE	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ		39,90€
<p>Το viral "Dubai Chocolate Bar" έχει προκαλέσει αίσθηση στο TikTok για την εντυπωσιακή του εμφάνιση και τη μοναδική του γεύση. Πρόκειται για μια πλούσια σοκολάτα που παράγεται στο Fix Dessert Chocolatier του Ντουμπάι και ξεχωρίζει για τη ρευστή, λαχταριστή, πράσινη γέμιση, η οποία συνδυάζει κρέμα φιστικιού και κανταΐφι – ένα τραγανό στοιχείο που προέρχεται από το παραδοσιακό μεσανατολικό γλυκό κανταΐφι. Το εξωτερικό της σοκολάτας είναι χειροποίητο βαμμένο με χρωματιστές, βρώσιμες πινελιές και το τραγανό της δάγκωμα έχει συμβάλει στη μεγάλη δημοφιλία της.</p> <p>Η δημιουργός του γλυκού, Σάρα Χαμούντα, σχεδίασε αυτό το επιδόρπιο για να αντικατοπτρίζει τον πολυπολιτισμικό χαρακτήρα του Ντουμπάι, καθιστώντας το ένα γλυκό που μπορεί να συνδεθεί με άτομα από όλο τον κόσμο. Η σοκολάτα είναι διαθέσιμη μόνο στο Ντουμπάι, αλλά πολλοί την έχουν μιμηθεί και προσπαθήσει να φτιάξουν εκδοχές της.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να προετοιμάζουν τη βάση κανταΐφιού και να τη συνδυάζουν με κρέμα φιστικιού, δημιουργώντας χειροποίητες, λαχταριστές σοκολάτες. Επιπλέον, θα εκπαιδευτούν στη διαδικασία πώς μπορούν να επιτύχουν τον τέλειο συνδυασμό γεύσεων, προσθέτοντας ένα τραγανό στοιχείο στη γλυκιά γέμιση. Το σεμινάριο αποσκοπεί στην εξοικείωση των συμμετεχόντων με την τέχνη της δημιουργίας σοκολάτας που ξεφεύγει από τα κλασικά και πρωτοτυπεί.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Επεξεργασία κανταΐφιού Κρέμα Φιστικιού Επικάλυψη σοκολάτας Tempering σοκολάτας Σύνθεση</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 14/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**ΤΟΥΡΤΑ ΚΑΤΑΪΦΙ (DEMONSTRATION)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Στο επίκεντρο αυτού του μαθήματος βρίσκεται η ανάπτυξη τεχνικών ζαχαροπλαστικής υψηλού επιπέδου, που οδηγούν σε μια αρμονική σύνθεση γεύσεων και υφών. Μέσα από τη δημιουργία μιας επιδέξια δομημένης παρασκευής, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν παραδοσιακά υλικά σε σύγχρονες εκτελέσεις, αναδεικνύοντας τη λεπτομέρεια και τη δεξιοτεχνία που απαιτεί η σύγχρονη ζαχαροπλαστική.

Χειροποίητη και τραγανή βάση κανταΐφι, που προσφέρει την απαραίτητη υφή και ισορροπεί τέλεια με τις υπόλοιπες, πιο κρεμώδεις στρώσεις. Ντεκουπάζ καρυδιού, λεπτό και αφράτο παντεσπάνι ή στρώση που ενσωματώνει τη φυσική γλύκα και τη γεμάτη γεύση του καρυδιού, προσδίδοντας δομή και βάθος. Το κρεμέ κανέλας-γαρίφαλου με ζεστές νότες μπαχαριού, προσφέρει ισορροπία ανάμεσα στο πικάντικο και το γλυκό. Φρέσκια και ελαφρώς όξινη μαρμελάδα πορτοκάλι, δημιουργεί γευστική αντίθεση, προσδίδοντας ένταση και αρμονία στο τελικό αποτέλεσμα όπου ολοκληρώνουμε με την βελούδινη γκανάζ με άρωμα βανίλιας.

Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να προετοιμάζουν τη βάση κανταΐφιού και να τη συνδυάζουν με κρέμα φιστικιού, δημιουργώντας χειροποίητες, λαχταριστές σοκολάτες. Επιπλέον, θα εκπαιδευτούν στη διαδικασία πώς μπορούν να επιτύχουν τον τέλειο συνδυασμό γεύσεων, προσθέτοντας ένα τραγανό στοιχείο στη γλυκιά γέμιση. Το σεμινάριο αποσκοπεί στην εξοικείωση των συμμετεχόντων με την τέχνη της δημιουργίας σοκολάτας που ξεφεύγει από τα κλασικά και πρωτοτυπεί.

Πρακτικές εφαρμογές: Βάση από κανταΐφι | Ντεκουπάζ καρύδι | Κρεμέ κανέλας γαρίφαλλου | Μαρμελάδα πορτοκάλι | Γκανάζ Μόντε βανίλιας | Γλάσο φιστίκι

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Στέφανος

Ημερομηνία: Τε 22/01/2025

Ώρα: 17.00 -21.00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Προαπαιτούμενες

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελάχιστη

Συμμετοχή: 4

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

MOZART CAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Ένα εξαιρετικό coffee table cake που επαναπροσδιορίζει την έννοια του κλασικού υγρού κέικ, αναδεικνύοντας τα αρώματα του εσπρέσο και του λικέρ φουντουκιού μέσα από μια μοναδική “γαστρονομική ενορχήστρωση”. Η δημιουργία αυτή ξεφεύγει από τα συνηθισμένα, προσφέροντας μια εκλεπτυσμένη πρόταση που συνοδεύει ιδανικά έναν καφέ ή ένα ποτήρι λικέρ. Οι πλούσιες γεύσεις και οι υφές του κέικ ολοκληρώνονται με την **σάλτσα ζεστής σοκολάτας**, ένα βελούδινο στοιχείο που προσφέρει γλυκιά ισορροπία και ενισχύει τα αρώματα του επιδόρπιου. Οι **ροζέτες από σαντιγί**, μια ντελικάτη πινελιά που προσθέτει ανάλαφρη υφή και κομψότητα και οι τραγανές νότες αμυγδάλου που προσφέρουν γευστική πολυπλοκότητα και μια γλυκόπικρη αντίθεση, ολοκληρώνοντας το σύνολο.

Το επιδόρπιο αυτό είναι ιδανικό για επαγγελματίες που επιθυμούν να εμπλουτίσουν το ρεπερτόριό τους με μια μοναδική πρόταση, κατάλληλη για premium παρουσιάσεις. Ένα μάθημα που συνδυάζει την τέχνη της ζαχαροπλαστικής με τη δημιουργικότητα, προσφέροντας μια εμπειρία γεύσης που ξεχωρίζει για την αισθητική και τη γαστρονομική αρτιότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Cake με τα αρώματα του εσπρέσο και liquor φουντουκιού | σάλτσα ζεστής σοκολάτας | ροζέτες σαντιγί | croustillant αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 17/01/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΓΑΛΛΙΚΑ ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	31,90€	
<p>Τέσσερα εμβληματικά γαλλικά βουτήματα, το καθένα με τη δική του ιστορία και μοναδική τεχνική, που αποκαλύπτουν την κομψότητα και τη φινέτσα της κλασικής ζαχαροπλαστικής.</p> <p>Financier, ένα μικρό κέικ με καταγωγή από τη γειτονιά του χρηματιστηρίου στο Παρίσι. Δημιουργήθηκε στα τέλη του 19ου αιώνα για να εξυπηρετήσει τους βιαστικούς χρηματιστές, παίρνοντας σχήμα που θυμίζει ράβδο χρυσού – μια κομψή αναφορά στη ζωή της οικονομικής ελίτ της εποχής.</p> <p>Tuile, λεπτά, τραγανά μπισκότα που παραπέμπουν στο σχήμα κεραμιδιών. Συχνά χρησιμοποιούνται ως γαρνιτούρες, προσδίδοντας μια τραγανή υφή και εκλεπτυσμένη αισθητική σε επιδόρπια, όπως τα παγωτά.</p> <p>Diamants, ονομάστηκαν έτσι λόγω της λαμπερής τους εμφάνισης, καθώς καλύπτονται με κρυσταλλική ζάχαρη, που τους δίνει την όψη πολύτιμων λίθων. Ένα απλό, αλλά εντυπωσιακό αποτέλεσμα με γεύση και υφή που μαγεύει.</p> <p>Cannelés, μικρά, πτυχωτά κέικ με ιδιαίτερο χαρακτήρα. Διακρίνονται για τη γυαλιστερή, καραμελωμένη επιφάνειά τους που περιβάλλει την τρυφερή υφή του εσωτερικού τους.</p> <p>Ένα μάθημα που εστιάζει στις λεπτομέρειες των τεχνικών και την ιστορία πίσω από αυτά τα μοναδικά γαλλικά δημιουργήματα.</p> <p>Το μάθημα έχει ως στόχο να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στις λεπτομέρειες και τις τεχνικές παρασκευής τεσσάρων κλασικών γαλλικών βουτημάτων, προσφέροντας παράλληλα γνώσεις για την ιστορία και τη σημασία τους στη ζαχαροπλαστική παράδοση.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν τη σημασία της ακρίβειας και της τεχνικής αρτιότητας για την επίτευξη της ιδανικής υφής και γεύσης. Θα εξασκηθούν στην παρασκευή εμβληματικών συνταγών που συνδυάζουν παραδοσιακές τεχνικές με σύγχρονες προσεγγίσεις και θα εμβαθύνουν στη δημιουργία επιδορπίων που ξεχωρίζουν τόσο για την εμφάνιση όσο και για την ιστορική τους αξία.</p> <p>Το μάθημα ενισχύει τις δεξιότητες των συμμετεχόντων, εστιάζοντας στη λεπτομέρεια και την εκλεπτυσμένη αισθητική, που είναι χαρακτηριστικά της υψηλής γαλλικής ζαχαροπλαστικής.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Financier Tuile Diamants Cannelés</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 24/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

FINGER DONUTS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Η νέα υβριδική εκδοχή των ντόνατς έρχεται με αέρα από το Λονδίνο και συναντά τη φινετσάτη λογική των εκλέρ, δημιουργώντας ένα εντελώς νέο και gourmet αποτέλεσμα. Αρωματική ζύμη με εναλλακτικά αλεύρα και βουτυρένιες γεμίσεις συνθέτουν επιδόρπια που ξυπνούν τη λαχτάρα για κάθε μέρα. Η ζύμη των ντόνατς απαιτεί τεχνική για να φουσκώσει ιδανικά, το γλάσο χρειάζεται την τέλεια σύσταση, ο χρόνος ψησίματος είναι μια λεπτομέρεια -κλειδί και, φυσικά, οι γεύσεις πρέπει να ισορροπούν μοναδικά για μια γεμάτη εμπειρία απόλαυσης.

Η ζύμη ντόνατς έχει τις ιδιαιτερότητες της για να φουσκώσει, το γλάσο πρέπει να έχει την σωστή σύσταση, ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σημαντική λεπτομέρεια και φυσικά πρέπει να ακολουθείται από έναν ιδανικό συνδυασμό γεύσεων για να δημιουργηθεί η ιδανική γέμιση.

Πρακτικές εφαρμογές: Ντόνατς με αλεύρι από κάστανο με σοκολάτα και καβουρντισμένο φουντούκι | Ντόνατς με αλεύρι από τριαντάφυλλο με γεύση βατόμουρο | Ντόνατς με αλεύρι από κακάο με γεύση ελληνικό καφέ

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 12/02/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**





ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Συνδεθείτε ή Εισέλθετε στο μάθημα σας **τουλάχιστον 5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής – The Culinary Center» **διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο** σε περίπτωση που:
 - δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
 - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής – Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή** σε μαθήματα.
- ✓ Σε περίπτωση που παραστεί δυσκολία στην εύρεση συγκεκριμένων υλών, η σχολή διατηρεί το δικαίωμα **αλλαγής του υλικού** βάσει διαθεσιμότητας στην αγορά και συναφούς είδους.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν **αυστηρά από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά**.
- ✓ Οι **ακυρώσεις χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. Βοηθήστε μας να διατηρούμε τις χαμηλές τιμές μας. Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση **ακύρωσης της θέσης σας τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη του μεμονωμένου μαθήματος**. **Σε διαφορετική περίπτωση δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος.**
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με κράτηση μέσω του ηλεκτρονικού συστήματος του μαθήματος ή με **προπληρωμή** και έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής – The Culinary Center**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.



ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

